



**GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**  
**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE**  
**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 1 de 24

**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL**  
**TRABAJO (SG-GSST) PARA LA EMPRESA GARLIC GOURMET "RECETA**  
**ORIGINAL", DE PEREIRA, RISARALDA**

**LUISA FERNANDA CORRALES VARGAS**  
**EDUAR ANDRÉS ARÉVALO GONZÁLEZ**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**  
**RISARALDA, PEREIRA**  
**08 DE JULIO DE 2021**



**GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**  
**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE**  
**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 2 de 24

**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL**  
**TRABAJO PARA LA EMPRESA GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL", DE**  
**PEREIRA, RISARALDA**

**Proyecto de grado para optar título de**  
**INGENIERO INDUSTRIAL**

**LUISA FERNANDA CORRALES VARGAS**  
**CC 1032450611**  
**EDUARD ANDRÉS ARÉVALO GONZÁLEZ**  
**C.C 1088279035**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**PROGRAMA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**  
**RISARALDA, PEREIRA**  
**08 DE JULIO DE 2021**



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 3 de 24

### TABLA DE CONTENIDO

Contenido	
PRESENTACIÓN .....	5
1. MARCO TEÓRICO .....	6
2. MATRIZ LEGAL .....	12
3. OBJETIVOS Y ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO .....	13
4. ROLES Y RESPONSABILIDADES FRENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO .....	14
RECURSOS .....	18
Recursos Económicos .....	19
5. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA .....	20
<b>5.1 INFORMACIÓN BÁSICA</b> .....	20
<b>5.2 DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO</b> .....	20
5.2.1 RESEÑA HISTÓRICA .....	20
5.2.2 MISIÓN .....	21
5.2.3 VISIÓN .....	21
<b>5.3 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b> .....	21
<b>5.4 POLÍTICA DE NO ALCOHOL, TABAQUISMO Y DROGAS</b> .....	21
<b>5.5 COMITÉ DE CONVIVENCIA</b> .....	22
<b>5.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL</b> .....	23
5.6.1 ORGANIGRAMA GENERAL DE LA EMPRESA .....	23
Ver Anexo 6 .....	23
<b>5.7 RECURSOS HUMANOS</b> .....	23
5.7.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO .....	23
<b>ÁREA ADMINISTRATIVA</b> .....	23
ÁREA OPERATIVA .....	23
5.7.2 PERFIL DE LOS CARGOS .....	24
5.7.3 JORNADA LABORAL .....	24
5.7.4 ACTIVIDADES PARA FOMENTO DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE .....	24
5.7.5 PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO .....	25
Ver Anexo 7 .....	25
6. DIAGNÓSTICO INTEGRAL DE CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD .....	26
• Condiciones laborales en general .....	26
• Condiciones Ambientales .....	26



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 4 de 24

<b>6.1</b>	<b>METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS Y/O PELIGROS .....</b>	<b>26</b>
<b>6.2</b>	<b>EVALUACION INICIAL.....</b>	<b>26</b>
<b>6.3</b>	<b>HALLAZGOS .....</b>	<b>26</b>
6.3.1	HALLAZGOS EN CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD.....	26
<b>6.4</b>	<b>MATRIZ DE PELIGROS .....</b>	<b>26</b>
<b>7</b>	<b>ACTIVIDADES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST .....</b>	<b>27</b>
<b>7.1</b>	<b>COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO COPASST, O VIGÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO .....</b>	<b>27</b>
<b>7.2</b>	<b>REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL .....</b>	<b>27</b>
<b>7.3</b>	<b>INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES. ....</b>	<b>27</b>
<b>7.4</b>	<b>POLITICA DE SEGURIDAD VIAL.....</b>	<b>27</b>
<b>7.5</b>	<b>ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION - VIGILANCIA EN SALUD .....</b>	<b>27</b>
<b>7.6</b>	<b>MANEJO DE DOCUMENTACION Y ESTADÍSTICA .....</b>	<b>27</b>
<b>7.7</b>	<b>ADQUISICIONES, SUMINISTRO Y PROVEEDORES.....</b>	<b>27</b>
<b>7.8</b>	<b>SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL – EPI.....</b>	<b>27</b>
<b>7.9</b>	<b>PROGRAMA DE ÓRDEN Y ASEO .....</b>	<b>27</b>
<b>7.10</b>	<b>AUDITORÍAS INTERNAS .....</b>	<b>27</b>
<b>7.11</b>	<b>PROGRAMA DE FORMACION CONTINUADA .....</b>	<b>28</b>
<b>7.12</b>	<b>PLAN DE MEJORAMIENTO.....</b>	<b>28</b>
<b>7.13</b>	<b>PLANES DE EMERGENCIA.....</b>	<b>28</b>
<b>7.14</b>	<b>PLAN DE TRABAJO ANUAL.....</b>	<b>28</b>
<b>7.15</b>	<b>COMPROMISO DE LA ALTA DIRECCIÓN.....</b>	<b>28</b>
<b>8.</b>	<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>29</b>
	<b>LUISA FERNANDA CORRALES VARGAS .....</b>	<b>30</b>
	<b>Representante Legal.....</b>	<b>30</b>



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 5 de 24

### PRESENTACIÓN

La normativa legal vigente establecida en el Decreto 1072 de mayo 26 de 2015, entre otros, exige la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para establecer unas directrices concretas que permitan encaminar acciones concretas tendientes a la garantía de la salud y mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad trabajadora, además, de emprender acciones tendientes a cuidar el medio ambiente.

El presente documento denominado **Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST)**, para la empresa, parte de un diagnóstico inicial, como base para desarrollar una propuesta del conjunto de acciones planificadas, que conlleve a la ejecución gradual y concreta de una serie de procedimientos de actuación con las actividades formativas pertinentes en el campo de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Los procedimientos de las actividades de promoción, prevención y acciones correctivas tienen un valor esencial en la consolidación del sistema de gestión empresarial, que permiten dar cumplimiento a las exigencias legales y a la vez disponer del mecanismo necesario para facilitar el aprendizaje por parte de quienes están implicados en la actividad laboral y, no menos importante, facilitar el proceso de seguimiento y evaluación, que es determinante en toda acción de mejora.

Este documento, a modo de guía, establece un conjunto amplio de procedimientos preventivos, acompañados de criterios y pautas de actuación con mira a facilitar su ejecución, adecuándolos a los intereses y necesidades de la organización, desarrollando un espiral de mejora continua, basada en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar), o círculo PDCA, donde:

**Planificar:** se establece la política, los objetivos, metas, programas y procesos necesarios para conseguir resultados de acuerdo a la política de Seguridad y Salud de la organización.

**Hacer:** se implementa lo planificado, es decir, se lleva a cabo lo que se escribió en la planificación.

**Verificar:** se realiza seguimiento y la medición de lo implementado con respecto a la política, objetivos, requisitos legales y otros en Seguridad y Salud y se analiza e informa sobre los resultados obtenidos frente a lo planificado.

**Actuar:** se toman acciones para mejorar continuamente el desempeño de Seguridad y Salud en el Trabajo.



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 6 de 24

## 1. MARCO TEÓRICO

### Definiciones

Decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.2. Las definiciones que se deben tener en cuenta son las siguientes:

**1.1 Acción correctiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

**1.2 Acción de mejora:** Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

**1.3 Acción preventiva:** Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

**1.4 Actividad no rutinaria:** Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

**1.5 Actividad rutinaria:** Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.

**1.6 Alta dirección:** Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

**1.7 Amenaza:** Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.

**1.8 Autor reporte de condiciones de trabajo y salud:** Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

**1.9 Centro de trabajo:** Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.

**1.10 Ciclo PHVA:** Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 7 de 24

**Planificar:** Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.

**Hacer:** Implementación de las medidas planificadas.

**Verificar:** Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.

**Actuar:** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

**1.11 Condiciones de salud:** El conjunto de variables objetivas y de autoreportes de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

**1.12 Condiciones y medio ambiente de trabajo:** Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: **a)** Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; **b)** Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; **c)** Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; **d)** La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

**1.13 Descripción sociodemográfica:** Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

**1.14 Efectividad:** Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.



## GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"

### DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 8 de 24

**1.15 Eficacia:** Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

**1.16 Eficiencia:** Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

**1.17 Emergencia:** Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

**1.18 Evaluación del riesgo:** Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

**1.19 Evento Catastrófico:** Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.

**1.20 Identificación del peligro:** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

**1.21 Indicadores de estructura:** Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.

**1.22 Indicadores de proceso:** Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

**1.23 Indicadores de resultado:** Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.

**1.24 Matriz legal:** Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.





# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 9 de 24

**1.25 Mejora continua:** Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

**1.26 No conformidad:** No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.

**1.27 Peligro:** Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

**1.28 Política de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.

**1.29 Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

**1.30 Rendición de cuentas:** Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

**1.31 Revisión proactiva:** Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.

**1.32 Revisión reactiva:** Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

**1.33 Requisito Normativo:** Requisito de Seguridad y Salud en el Trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

**1.34 Riesgo:** Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.

**1.35 Valoración del riesgo:** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 10 de 24

**1.36 Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo:** Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Dicha vigilancia comprende tanto la vigilancia de la salud de los trabajadores como la del medio ambiente de trabajo.

**Parágrafo 1°.** En aplicación de lo establecido en el artículo 1° de la Ley 1562 de 2012, para todos los efectos se entenderá como Seguridad y Salud en el Trabajo todo lo que antes de la entrada en vigencia de dicha ley hacía referencia al término salud ocupacional.

**Parágrafo 2°.** Conforme al parágrafo anterior a partir de la fecha de publicación del presente decreto se entenderá el Comité Paritario de Salud Ocupacional como Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo y el Vigía en Salud Ocupacional como Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes tendrán las funciones establecidas en la normatividad vigente.

(Decreto 1443 de 2014, art. 2)

**Artículo 2.2.4.6.3. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).** La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.

(Decreto 1443 de 2014, art. 3)

**Artículo 4°.** Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo.



## GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

### DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 11 de 24

El SG-SST debe ser liderado e implementado por el empleador o contratante, con la participación de los trabajadores y/o contratistas, garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Para el efecto, el empleador o contratante debe abordar la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores y/o contratistas, a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

**Parágrafo 1°.** El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) debe adaptarse al tamaño y características de la empresa; igualmente, puede ser compatible con los otros sistemas de gestión de la empresa y estar integrado en ellos.

**Parágrafo 2°.** Dentro de los parámetros de selección y evaluación de proveedores y contratistas, el contratante podrá incluir criterios que le permitan conocer que la empresa a contratar cuenta con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 12 de 24

## 2. MATRIZ LEGAL

Identificación de requisitos legales.

Procedimiento para la identificación, actualización y evaluación del cumplimiento de las obligaciones legales y otros requisitos en seguridad, salud y trabajo que apliquen para los procesos de la empresa y de otra índole como los realizados en las empresas clientes, en los sitios de ejecución de los proyectos, al inicio y durante el desarrollo de los mismos.

**Ver anexo 1**



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 13 de 24

### **3. OBJETIVOS Y ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, una vez aprobado por la Gerencia o el representante legal, será coordinado por el Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo y su ejecución se realizará con el apoyo de los miembros del Copasst o Vigía.

#### **OBJETIVOS**

- Garantizar la adecuación, conveniencia y eficacia de la gestión del riesgo laboral mediante la revisión periódica gerencial.
- Promover, preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores, mediante el control de los riesgos que atenten contra su calidad de vida, el medio ambiente y el patrimonio de la empresa.
- Disminuir las condiciones peligrosas y actos inseguros mediante la implementación de un control efectivo para los riesgos significativos presentes en la actividad laboral.
- Prevenir todo daño para la salud evitando enfermedades profesionales y comunes que puedan interrumpir el libre desempeño de las labores.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo apliquen a la organización.
- Promover programas para incorporar la participación de la población trabajadora en el cuidado individual y colectivo.
- Velar por la recuperación del trabajador y su calidad de vida mediante el proceso de reintegro laboral. Monitorear el desempeño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).
- Promover el mejoramiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de proveedores y contratistas para fomentar el cumplimiento de las exigencias legales.
- Alcance
  - El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa tiene alcance sobre todos los trabajadores vinculados directamente o a través de contratos temporales, personal independiente y contratistas.



## GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"

### DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 14 de 24

#### 4. ROLES Y RESPONSABILIDADES FRENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

##### OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR

Con el nuevo Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) reglamentado por el **Decreto 1443 de 2014** se pretende garantizar la aplicación de las medidas de **Seguridad y Salud en el Trabajo**, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral y el control eficaz de los riesgos en el lugar de trabajo, dándole una gran responsabilidad a los empleadores pues al ser un sistema de gestión, está basado en el ciclo **PHVA** (planear, hacer, verificar y actuar), que busca siempre una mejora continua en todos los procesos.

Dentro de las obligaciones frente a la organización **SG-SST** que se establecen para el empleador en el decreto 1443 se tiene:

**“Artículo 8.** Obligaciones de los Empleadores. El empleador está obligado a la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores acorde con lo establecido en la normatividad vigente.”

Dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en la empresa, el empleador tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

1. Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el empleador debe suscribir la política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo.
2. Asignación y Comunicación de Responsabilidades: Debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo SST a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección.
3. Rendición de cuentas al interior de la empresa: A quienes se les hayan delegado responsabilidades en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, tienen la obligación de rendir cuentas internamente en relación con su desempeño. Esta rendición de cuentas se podrá hacer a través de medios escritos, electrónicos, verbales o los que sean considerados por los responsables. La rendición se hará como mínimo anual y deberá quedar documentada.



## **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"**

### **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 15 de 24

- 4. Definición de Recursos:** Debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.
- 5. Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables:** Debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012.
- 6. Gestión de los Peligros y Riesgos:** Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.
- 7. Plan de Trabajo Anual en SST:** Debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.
- 8. Prevención y Promoción de Riesgos Laborales:** El empleador debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, de conformidad con la normatividad vigente.
- 9. Participación de los Trabajadores:** Debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable. Así mismo, el empleador debe informar a los trabajadores y/o contratistas, a sus representantes ante el Comité Paritario o el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda de conformidad con la normatividad vigente, sobre el desarrollo de todas las etapas del Sistema de Gestión de



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 16 de 24

### Seguridad

de la Salud en el Trabajo SG-SST e igualmente, debe evaluar las recomendaciones emanadas de éstos para el mejoramiento del SG-SST. El empleador debe garantizar la capacitación de los trabajadores en los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con las características de la empresa, la identificación de peligros, la evaluación y, valoración de riesgos relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a las situaciones de emergencia, dentro de la jornada laboral de los trabajadores directos o en el desarrollo de la prestación del servicio de los contratistas.

**10. Dirección de la Seguridad y Salud en el Trabajo- SST en las Empresas:** Debe garantizarla disponibilidad de personal responsable de la seguridad y la salud en el trabajo, cuyo perfil deberá ser acorde con lo establecido con la normatividad vigente y los estándares mínimos que para tal efecto determine el Ministerio del Trabajo quienes deberán, entre otras:

- a. Planear, organizar, dirigir, desarrollar y aplicar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y como mínimo una (1) vez al año, realizar su evaluación;
- b. Informar a la alta dirección sobre el funcionamiento y los resultados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y;
- c. Promover la participación de todos los miembros de la empresa en la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

**11. Integración:** El empleador debe involucrar los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo, al conjunto de sistemas de gestión, procesos, procedimientos y decisiones en la empresa.”

También se le asigna al empleador la responsabilidad en la conservación de los documentos que soportan el SG-SST que puede ser en medio electrónico siempre y cuando se garantice que sean legibles, de fácil identificación y accesibles, al igual deben estar protegidos de todo daño o deterioro. Debe conservar por 20 años a partir de la fecha de desvinculación del trabajador, los siguientes documentos:





# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 17 de 24

- Los resultados de perfiles epidemiológicos.
- Exámenes médicos de ingreso, periódicos y retiro.
- Resultado de mediciones y monitoreo de ambientes de trabajo.
- Registro de actividades de capacitación, formación y entrenamiento en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Registro del suministro de elementos de protección personal.

Por otra parte, los empleadores también deben definir los indicadores de gestión tanto cualitativos como cuantitativos según sea el caso, que le permitan evaluar la estructura, el proceso y los resultados del SG-SST, estos deben estar alineados con el plan estratégico de la empresa y hacer parte del mismo. Por normatividad están obligados a realizar el seguimiento permanente a los indicadores.

Con este nuevo sistema de gestión los departamentos de Seguridad y Salud en el Trabajo en las empresas deben ser más activos y basar su labor en resultados ya no se puede quedar todo en papel como simples datos estadísticos, sino que se deben promover acciones de impacto.

### RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES

Aunque los empleadores tienen la responsabilidad de implementar el nuevo Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y deben cumplir una serie de requisitos que garanticen el control eficaz de los riesgos al igual que las condiciones y el medio ambiente laboral adecuado, también los trabajadores están sujetos a cumplir unas obligaciones como lo establece el Decreto 1443 de 2014 en su Artículo 10.

**Artículo 10.** Responsabilidades de los trabajadores: Los trabajadores, de conformidad con la normatividad vigente tendrán entre otras, las siguientes responsabilidades:

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
2. Suministrar información Clara, veraz y completa sobre su estado de salud.
3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.
4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo.



## GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL " DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 18 de 24

5. Participar en las actividades de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo definidos en el plan de capacitación del SG-SST.

6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST".

La participación de los trabajadores en el SG-SST es un elemento importante, porque al trabajar mancomunadamente con el empleador pueden detectar riesgos laborales, identificar mejor los problemas y sus causas, así como encontrar soluciones eficaces.

Las empresas deben promover una cultura de seguridad, en donde la participación del trabajador sea prioritaria, de esta manera ellos pueden intervenir en la protección de su propia salud.

Si se les brinda la oportunidad de trabajar activamente en la conformación de sistemas de trabajos seguros, podrán identificar con prontitud los riesgos reales a los cuales están expuestos a diario porque conocen muy bien las particularidades de su trabajo y pueden hacer sugerencias concretas para su mejoramiento, lo que permitirá facilitar medidas encaminadas a prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales de forma oportuna.

### RECURSOS

La gerencia de la empresa asume la máxima responsabilidad por la Seguridad y Salud en el Trabajo, por lo tanto, debe asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios y los ordenados por la Ley Colombiana para su adecuado funcionamiento.

#### Recursos Humanos

La persona responsable del cumplimiento y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo será quien designe la gerencia con el apoyo del Comité o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo influenciando igualmente a los empleados de la empresa en general como ayuda primordial para el desarrollo del SG-SST.



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)


Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 19 de 24

El Copasst o Vigía entre sus responsabilidades está:

- Coordinar las actividades relacionadas con la salud y la seguridad de los trabajadores.
- Realizar visitas de inspección
- Analizar las causas de accidentes y enfermedades.
- Acoger las sugerencias que presenten los trabajadores en materia de seguridad
- Identificar peligros en el sitio en donde se realizan trabajos en alturas y adoptar las medidas correctivas y preventivas necesarias. Apoyar la elaboración de procedimientos para el trabajo seguro en alturas, espacios confinados, energías peligrosas y trabajo en caliente, entre otras.

### **Recursos Económicos**

El representante legal de la empresa proporcionara los recursos económicos necesarios para el desarrollo de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

	<b>GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"</b> DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)	<b>Código:</b> . <b>Versión:</b> 1.0 <b>Fecha:</b> 29/04/2021 <b>Página:</b> 20 de 24
---	---	--

## 5. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

### 5.1 INFORMACIÓN BÁSICA

<b>RAZÓN SOCIAL</b>	GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"
<b>NIT</b>	1.032.450.611
<b>ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>	8230 - Organización de convenciones y eventos comerciales., 5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas,
<b>CIUDAD</b> <b>D</b> <b>DEPT</b> <b>O.</b> <b>DIRECCIÓN</b> <b>TELS.</b> <b>EMAIL</b>	Per eira Ris aral da Avenida las Américas 53-20 Bosques de Santa Helena 2 casa 136 3134200290 garlicgourmet.original@gmail.com
<b>ADM. DE RIESGOS LAB. (ARL) GRADO DE RIESGO NO. DE PÓLIZA NIVEL</b>	Positiva
	1. Mínimo
	0
	1
<b>SECTOR EMPRESARIAL</b>	Servicios
<b>SUCURSALES</b>	1

### 5.2 DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

#### 5.2.1 RESEÑA HISTÓRICA

Garlic Gourmet es una empresa construida sobre bases de sueños elevadas a la realidad donde un mundo rodeado de seres amados adornado de sabores dentro de dos grandes piezas de panes hace de tus momentos especiales aún más sobresalientes. Sus inicios fueron en la ciudad de Bogotá, Distrito Capital del país de Colombia en los años 2013 donde las necesidades económicas crecen y el miedo cada vez más subía, así es cuando caminas un mundo de ser mamá a los 20 años sin esperarlo, Luisa Fernanda Corrales Vargas dio sus primeros pasos tocando de puerta a puerta con sus amistades abriendo horizontes en cada una de las familias; es así donde una actividad eventual usada para sobrellevar la carga



## **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

### **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 21 de 24

económica dio a flote a Garlic Gourmet, donde el disfrutar de un delicioso sándwich con sabores hechos en casa hacen un cumpleaños, un reencuentro o una reunión un momento único. Nuestro producto principal es el Emparedado, elaborado a partir de la selección de mejores verduras encontradas en el mercado, además del pan artesanal que cumple con características esenciales de sabor, textura y frescura, sumado con el aporte social a las jóvenes que a pesar de su corte edad han decidido aceptar su maternidad y continuar con su vida.

#### **5.2.2 MISIÓN**

Ofrecer un producto con altos estándares en el sabor, saludable y elaborado con ingredientes seleccionados y propios de la región, pensado para cada miembro de la familia; convirtiendo nuestra organización en un aliado perfecto al momento de adquirir snacks para diferentes momentos durante la vida de nuestros clientes.

#### **5.2.3 VISIÓN**

Al 2024 seremos una organización posicionada en la ciudad de Pereira, como uno de los fabricantes y distribuidores de emparedados más recordados por nuestros clientes, convirtiéndonos así en la mejor opción del mercado en snacks saludables.

### **5.3 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la empresa, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos sus trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente.

Ver Anexo 2

### **5.4 POLÍTICA DE NO ALCOHOL, TABAQUISMO Y DROGAS**

Con el objetivo de fomentar el bienestar, mantener un ambiente sano y seguro para todos los empleados comprometidos con la imagen y calidad de nuestra empresa; apoyándose en la Resolución 2400 / 79 Cap. III Art. 3 inciso f, Decreto ley 1295 / 94 Cap. 10 Art. 91 inciso b,

Resolución 543, acuerdo 3 de 1993, acuerdo 79 de 2003, resolución 1956 de 2008, circular 038 de 2010 y demás reglamentación; y considerando que consumo de alcohol o drogas y el tabaquismo afectan la salud y la organización, la empresa dentro de sus actividades de promoción y prevención, establece la siguiente política



## **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "** **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE** **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 22 de 24

de no consumo de alcohol, drogas, tabaco y demás sustancias psicoactivas. Ver Anexo 3

### **5.5 COMITÉ DE CONVIVENCIA**

Es un grupo de empleados, conformado por representantes del empleador y de los empleados, con el fin de prevenir el acoso laboral, contribuyendo a proteger a los empleados contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo de la empresa.

Según el Artículo 1° de la Resolución 652 del 30 de Abril del 2012, reglamentado por el Ministerio de Trabajo Colombiano, se establece como objeto definir la conformación, y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas, así como establecer la responsabilidad que les asiste a los empleadores públicos y privados y a las Administradoras de Riesgos Profesionales frente al desarrollo de las medidas preventivas y correctivas del acoso laboral, contenidas en el artículo 14 de la Resolución número 2646 de 2008.

Posteriormente, con la Resolución 1356 del 18 de Julio del 2012, se modifica parcialmente la Resolución 652 del 2012, estableciendo en su Artículo 1° la conformación del Comité de convivencia Laboral, el cual estará compuesto por dos (2) representantes del empleador y dos (2) de los trabajadores, con sus respectivos suplentes. Las entidades públicas y empresas privadas podrán de acuerdo a su organización interna designar un mayor número de representantes, los cuales en todo caso serán iguales en ambas partes.

Los integrantes del Comité preferiblemente contarán con competencias actitudinales y comportamentales, tales como respeto, imparcialidad, tolerancia, serenidad, confidencialidad y reserva en el manejo de información y ética; así mismo habilidades de comunicación asertiva, liderazgo y resolución de conflictos.

### **FUNCIONES DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA**

- Recibir y dar trámite a las quejas presentadas referentes a acoso laboral.
- Escuchar a las partes involucradas sobre los hechos que dieron lugar a la queja.
- Adelantar reuniones para crear un espacio de diálogo entre las partes.
- Hacer seguimiento a los compromisos adquiridos por las partes y verificar su cumplimiento.
- Presentar a la alta dirección las recomendaciones para el desarrollo efectivo de las medidas preventivas y correctivas de acoso laboral.



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 23 de 24

El Comité de Convivencia Laboral se conforma “como medida preventiva de acoso laboral” según lo establecido en la resolución 652 de 2012 y con las funciones establecidas en la Ley 1010 de 2006.

Ver anexo 4 Modelo de acta de conformación comité de convivencia

La empresa en su interés por garantizar un buen clima laboral establece la siguiente Política de Convivencia Laboral:

Ver Anexo 5

### **5.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

#### **5.6.1 ORGANIGRAMA GENERAL DE LA EMPRESA**

Ver Anexo 6

### **5.7 RECURSOS HUMANOS**

#### **5.7.1 PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO**

##### **ÁREA ADMINISTRATIVA**

<b>CARGO</b>	<b># DE PERSONAS</b>
<b>TOTAL ÁREA ADMINISTRATIVA</b>	<b>3</b>

##### **ÁREA OPERATIVA**

<b>CARGO</b>	<b># DE PERSONAS</b>
<b>TOTAL ÁREA OPERATIVA</b>	<b>3</b>



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 24 de 24

### 5.7.2 PERFIL DE LOS CARGOS

<b>CARGO</b>	<b><i>FUNCIONES A DESEMPEÑAR</i></b>
<b>GERENTE GENERAL</b>	Luisa Fernanda Corrales
<b>ASISTENTE PERSONAL</b>	Eduar Andrés Arévalo
<b>JEFE PRODUCCIÓN</b>	Carlos Andrés García
<b>CONTADOR</b>	Alejandra Villa
<b>SUPERVISOR PRODUCCIÓN</b>	Lina Marcela Cano
<b>OPERARIOS PRODUCCIÓN</b>	Jhon Davila

### 5.7.3 JORNADA LABORAL

### 5.7.4 ACTIVIDADES PARA FOMENTO DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Las actividades para el fomento de vida saludable en el entorno laboral consisten en impulsar, mediante un plan de acción coordinado y con el esfuerzo común de trabajadores y la dirección, una serie de medidas, servicios y recomendaciones que mejoren la salud global de las personas en el puesto de trabajo y, por extensión, acaben convirtiendo la organización en una organización saludable, donde los riesgos para la salud hayan sido minimizados. La Ley 1562 del 2012 refiere en su "Artículo 11. Servicios de Promoción y Prevención. Las actividades mínimas de promoción y prevención en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, serán las siguientes:

"Implementar un programa para el fomento de estilo de vida saludable."

Las actividades para el Programa de Estilo de Vida Saludables, serán las siguientes:





# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página:25 de 24

### ACTIVIDADES PARA FOMENTO DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Promoción y prevención sobre alcoholismo, drogadicción, tabaquismo y  
Transmisión de  
enfermedades sexuales

Fomento del buen clima laboral:

organización de actividades, actos o competencias deportivas, que  
fomenten además el  
trabajo en equipo y la competencia saludable

Buenos hábitos alimenticios

Manipulación de alimentos

Programas de integración Empresa – Trabajador- Familia - Empresa

Coordinación con Cajas de Compensación

Hábitos saludables

Promoción y prevención sobre enfermedades generales, hipertensión,  
vacunación, entre otras, con apoyo de la Entidad Promotora de Salud o  
Administradora de Riesgos

### 5.7.5 PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

Ver Anexo 7



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 26 de 24

### **6 DIAGNÓSTICO INTEGRAL DE CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD**

La metodología utilizada para establecer el Diagnóstico de las condiciones de trabajo y salud consiste en un proceso de:

- Recolección de la información

Se recurre a Visitas, inspecciones y entrevistas individuales y/o grupales con cada uno de los colaboradores y directivos, las cuales se realizan en las diferentes jornadas laborales con el fin de determinar:

- Condiciones laborales en general
- Condiciones de salud
- Condiciones Ambientales
- Procesamiento de la información

El manejo de la información recolectada se procesa mediante una base de datos diseñada para tal fin.

#### **6.1 METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS Y/O PELIGROS**

Ver Anexo 8

#### **6.2 EVALUACION INICIAL**

Ver Anexo 9

#### **6.3 HALLAZGOS**

##### **6.3.1 HALLAZGOS EN CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD**

Ver Anexo 9

#### **6.4 MATRIZ DE PELIGROS**

Ver Anexo 10



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 27 de 24

## **7 ACTIVIDADES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST**

### **7.1 COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO COPASST, O VIGÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Ver Anexo 11 COPASST para empresa con MAS DE 10 trabajadores  
Ver Anexo 12 Vigía para empresa con MENOS DE 10 trabajadores

### **7.2 REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

Ver Anexo 13

### **7.3 INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.**

Documentos y Procedimiento que permite registrar, identificar y hacer seguimiento a las causas que generaron los accidentes, incidentes y enfermedades laborales, y el establecimiento de acciones para prevenir su incidencia y mejorar las condiciones de trabajo y salud.

Ver anexo 14

### **7.4 POLITICA DE SEGURIDAD VIAL**

Ver Anexo 15

### **7.5 ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION - VIGILANCIA EN SALUD**

Ver Anexo 16

### **7.6 MANEJO DE DOCUMENTACION Y ESTADÍSTICA**

Ver Anexo 17

### **7.7 ADQUISICIONES, SUMINISTRO Y PROVEEDORES**

Ver Anexo 18

### **7.8 SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCION INDIVIDUAL – EPI**

Ver Anexo 19

### **7.9 PROGRAMA DE ÓRDEN Y ASEO**

Ver Anexo 20

### **7.10 AUDITORÍAS INTERNAS**

Ver Anexo 21



## **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "**

### **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 28 de 24

#### **7.11 PROGRAMA DE FORMACION CONTINUADA**

Ver Anexo 22

#### **7.12 PLAN DE MEJORAMIENTO**

Acciones correctivas y preventivas. Documento y Procedimiento que permite registrar, identificar y hacer seguimiento a las causas que generaron las no conformidades y desviaciones del SG-SST, y a su vez establecer acciones para la prevención y mejora del SG-SST.

Ver Anexo 23

#### **7.13 PLANES DE EMERGENCIA**

Ver Anexo 24

#### **7.14 PLAN DE TRABAJO ANUAL**

Documentos donde se definen las actividades y los recursos suministrados por la dirección para alcanzar cada uno de los objetivos SST propuestos, la aplicación y mejora del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Ver Anexo 10

#### **7.15 COMPROMISO DE LA ALTA DIRECCIÓN**

Documento que permite revisar la gestión que se ha realizado dentro de la organización, para cumplir con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo; ésta, debe incluir, los resultados de las auditorías internas y las evaluaciones en lo referente al cumplimiento de los requisitos legales exigidos, de acuerdo con la naturaleza de la organización en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, entre otros.

Ver Anexo 25



# **GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL"**

## **DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)**

**Código:** .  
**Versión:** 1.0  
**Fecha:** 29/04/2021  
**Página:** 29 de 24

### **8. BIBLIOGRAFIA**

- **EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES.** Documento divulgativo editado por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo, 1998.
- **ACEVEDO LOZADA, Carlos Alberto.** Diagnóstico, inspección y evaluación en la pequeña mediana y grande industria de programas de Salud Ocupacional.
- **CONSEJO COLOMBIANO DE SEGURIDAD.** Riesgos básicos de la salud Ocupacional generadores de accidentes.
- **CORTÉS DÍAZ, José M<sup>a</sup>.** Técnicas de prevención de riesgos laborales. Seguridad e higiene en el trabajo
- **INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS.** NTC-1700. Instituto colombiano de normas técnicas ICONTEC. 2008
- **INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN.** (ICONTEC). NTC 1943. Factores Humanos, Fundamentos Ergonómicos de Señales Aplicables a los Puestos de Trabajo.
- **INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS.** Trabajos escritos: presentación y referencias bibliográficas. Instituto colombiano de normas técnicas ICONTEC. 2008
- **MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL.** Modelo de Evaluación del Programa de Salud Ocupacional de Empresa. Bogotá, 1998.
- **VALENCIA URBANO, Jimmy.** Diseño del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y propuesta para la distribución de planta de la empresa TEXTIMODA. Universidad Tecnológica de Pereira. Facultad de Ingeniería Industrial. 2013.
- **TANGARIFE VELOZA, María Esnelia.** SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para la empresa DELTEC S.A. Universidad Tecnológica de Pereira. Facultad de Ingeniería Industrial. 2010.
- **OSSA PARRA, Marcela.** Cartilla de citas: pautas para citar textos y hacer listas de referencias. Universidad de los Andes. Decanatura de Estudiantes y Bienestar Universitario. 2006.
- **PARRA GIRALDO, Pedronel.** Medicina del Trabajo. Centro de Publicaciones Universidad del Quindío. 1995.



# GARLIC GOURMET "RECETA ORIGINAL "

## DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Código: .  
Versión: 1.0  
Fecha: 29/04/2021  
Página: 30 de 24

Dado en Pereira, el día 08 de julio de 2021.

---

**LUISA FERNANDA CORRALES VARGAS**  
Representante Legal